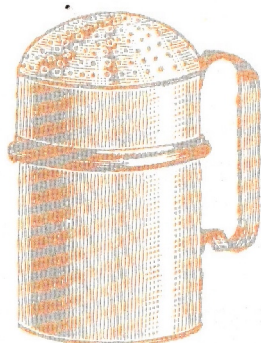


GÂTEAU D'ARIANE



- Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Dans une terrine, travaillez les jaunes avec le sucre en poudre pendant quelques minutes.
- Maniez le beurre en pommade. Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Incorporez le beurre, le chocolat et la poudre d'amande dans le mélange jaunes d'œufs-sucre. Travaillez le tout et versez doucement la farine.
- Battez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez-les au mélange en soulevant bien à l'aide d'une spatule en bois. Versez le tout dans un moule beurré et légèrement fariné.
- Faites cuire à four moyen (thermostat 6) pendant 45 mn environ.
- Laissez refroidir, démoulez et saupoudrez de sucre glace.

Temps de préparation : 25 mn
Temps de cuisson : 45 mn

Pour 5 ou 6 personnes



250 g de chocolat à pâtisser
125 g de poudre d'amande



100 g de farine, 6 œufs
200 g de sucre en poudre
50 g de sucre glace
250 g de beurre

La crème anglaise constitue un complément idéal des gâteaux au chocolat, mais si vous n'avez pas le temps de la préparer, contentez-vous d'agrémenter celui-ci de quelques feuilles de menthe.